



ESTATE 2022

La nostra Idea di Cucina: Menù Degustazione in 6 Portate € 60 per Persona

3 Antipasti, il Primo del Giorno, il Pescato Locale Sfilettato, Il Sorbetto Girato a Mano di Frutta del Giorno

Al fine di potervi offrire la migliore esperienza il menù degustazione é da intendersi per tutti i commensali del tavolo

Il Nostro Mare in Piccoli Assaggi € 21

Ceviche -Tartare Marinata- di Pesce di Giornata* € 20

Cestino con Acciughe del Cantabrico, Burrata, Frutti del Capperò e Pomodorini Confit € 16

Polpo Arrostito su Vellutata di Zucchine Profumata al Basilico* € 18

Il Crudo Mare: dalla Barca del Pescatore alla Tavola* € 38

Carpaccio di Chianina con Caprino Bio alle Erbette della Fattoria Terra e Cuore € 16

Tagliere di Salumi Tipici Toscani dell' Antica Macelleria Falorni € 16

 Il Nostro Orto: Antipasto Vegetariano a Km Zero € 15



Tutte le Paste sono Prodotte da Noi con Farine Biologiche Toscane

Primo del Giorno € 16

Bigoli al Ragù Bianco di Mare € 16

Fusilloni allo Scorfano e Polvere di Scoglio € 16

Calamarata (Farina di Grano Antico Macinata a Pietra) al Polpo di Scoglio € 16

Riso Nerone Integrale alle Seppie e Scampi € 16

Fusilloni al Ragù di Galletto Livornese Ruspante € 15

Bigoli al Ragù Bianco di Chianina € 15

 Orecchiette con Melanzane, Mollica di Pane Croccante e Stracciatella € 15



Tataki di Tonno Alalunga del Tirreno Scottato € 22

Polpo Cacciuccato* € 20

Seppie Sporche su Crema allo Zafferano dell'Elba € 22

Pescato Locale Giornaliero Sfilettato € 25

Dalla Vetrina dei Pesci: Pescato del Giorno al Forno o alla Griglia per Hg da € 7 a € 8

Fritto Misto all'Elbana* € 22

Guancia di Manzo Glassata all'Elba Rosso Riserva € 19

Filetto di Black Angus Scottato su Crema al Parmigiano € 25

Tagliata di Manzo - Grigio Alpina "Dry Aged" - Allevata al Pascolo € 23

Fiorentina o Costata di Chianina - per hg - € 5,5

 Crocchette di Zucchine, Patate e Curcuma su Crema allo Yogurt € 15



Contorni: Gurguglione all'Elbana, Patate al Forno, Verdure Grigliate, Insalata Mista € 6

Pane e Coperto € 3